

Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Melalui Pengembangan Usaha Kue Jepit

Nina Sofiana ¹, Subadriyah ^{2*}

¹Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan, Universitas Islam Nahdlatul Ulama, Jepara, Indonesia

²Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Islam Nahdlatul Ulama, Jepara, Indonesia

*Penulis korespondensi, email: subadriyah@unisnu.ac.id

Submit :

1 Juli 2021

Diterima:

15 Juli 2021

Terbit:

31 Juli 2021

Abstrak. Program Pengabdian dilaksanakan di desa Jambu Timur, kecamatan Mlonggo, kabupaten Jepara dengan mitra pengusaha kue jepit yaitu ASMI dan KASEH. Tujuan pengabdian ini difokuskan untuk meningkatkan sumber daya manusia terutama ibu rumah tangga disekitar lokasi mitra, kapasitas produksi, serta menambah variasi rasa sehingga membuat produk kue jepit menjadi produk unggulan daerah yang dinamis, berdaya saing, serta meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat sekitar. Metode pelaksanaan pengabdian adalah melaksanakan pelatihan tentang makanan olahan dan inovasi rasa dan pengadaan alat adonan otomatis. Hasil yang dicapai meliputi: 1) mitra mampu menciptakan varian rasa baru kue jepit yaitu rasa stroberi dan coklat; 2) pengusaha jepit ASMI menggunakan alat adonan otomatis sehingga lebih higienis dan waktu pembuatan adonan lebih efisien; 3) target konsumen kedua mitra lebih luas dengan rasa stroberi dan coklat yang disukai kalangan muda dan anak-anak.

Kata Kunci: *Alat adonan otomatis, Inovasi Rasa, Kue Jepit*

1. PENDAHULUAN

Peningkatan kesejahteraan masyarakat dapat dimulai kalangan masyarakat terbawah yaitu masyarakat desa. Kesejahteraan merupakan suatu tatanan kehidupan dan penghidupan sosial, spiritual maupun material yang diikuti rasa ketentraman diri yang memungkinkan warga dapat melakukan suatu usaha pemenuhan kebutuhannya (Wijayanti & Ihsanudin, 2013).

Setiap daerah bahkan desa sebaiknya mempunyai keunikan dan kearifan local yang dapat dijadikan sebagai nilai tambah daerah. Kondisi dan kearifan local merupakan dua factor yang diharapkan dapat menjadi industry rumahan, sehingga perekonomian akan meningkat dan berdampak pada kesejahteraan masyarakat (Humaini, 2018). Desa Jambu Timur, salah satu desa yang berada di Kecamatan Mlonggo Kabupaten Jepara Propinsi Jawa Tengah tidak memiliki kekayaan alam yang dapat dimanfaatkan sebagai nilai tambah. Ibu-ibu rumah tangga tidak hanya terletak di Kecamatan Mlonggo Kabupaten Jepara. Ibu-ibu rumah tangga di desa ini sangat produktif karena banyak usaha rumahan yang berkembang terutama adalah produksi makanan ringan. Salah satu yang menjadi andalan dari desa ini adalah Kue Jepit. Pengusaha yang tergolong besar adalah pengusahaan kue jepit "ASMI" dan kue jepit "KASEH".

Produk kue jepit ini dapat berdampak pada pengembangan ekonomi daerah. Hal ini dikarenakan produk makanan khas sebagai asset berharga bagi pengembangan pariwisata daerah dan bisnis makanan ini telah memberikan kontribusi 19,33% dari total penghasilan industry pariwisata (Qomaruddin, Saputro, Wibowo, & Marisan, 2017) Mitra 1 mempunyai jumlah karyawan 8 orang. Sedangkan mitra 2 memiliki jumlah karyawan 10 orang. Semua karyawan adalah ibu-ibu rumah tangga. Keunggulan kue jepit pada

kedua mitra adalah produk yang dihasilkan renyah, original dan tahan lama sehingga banyak konsumen yang berminat. Seiring permintaan pasar yang tinggi, kedua mitra tidak bisa secara penuh memenuhi permintaan dikarenakan tenaga kerja yang terlalu sedikit. Selain itu belum ada inovasi rasa yang berbeda dari tahun ke tahun (hanya memiliki 2 rasa saja yaitu: original dan rasa ketan/wijen).

Pembuatan adonan Mitra 1 tanpa menggunakan alat apapun (hanya dengan tangan) sehingga hanya mampu membuat rata-rata 12 kg dalam sekali pembuatan adonan. Produksi sehari harus dilakukan 4 x pembuatan adonan.



Gambar 1 Pembuatan Adonan

Gambar 2 dibawah ini menunjukkan proses produksi mitra 1, satu karyawan memegang satu set peralatan cetak dan peralatan bakar.



Gambar 2 Alat Cetak dan Pembakaran ASMI

Sebenarnya permintaan pasar untuk produk jepit sangat tinggi, hal tersebut dapat ditunjukkan pada table berikut.

Tabel 1. Kondisi Mitra saat ini dan permintaan pasar

	Kapasitas produksi saat ini (kg)	Pelanggan di setiap pasar	Kemampuan produksi /hr/org	Alat yang dibutuhkan (set)
Kondisi Saat Ini				
Pasar Mlonggo	22	4		
Pasar Bangsri	26	4		
Jumlah Permintaan Pasar	48	8	6	8
Pasar Jepara 1	15	2		
Pasar Jepara 2	10	2		
Pasar pakis aji	7	2		
Pasar Kembang	10	2		
Jumlah Total	42	8	6	7
% Kenaikan	187,5 %	200%		

Permintaan kue jepit "MAK KASEH" lebih tinggi daripada produksi Mitra 1. Selain di pasar-pasar kecamatan sekitar tempat produksi, produksi jepit "MAK KASEH" juga sudah mulai masuk ke beberapa minimarket yang ada di lokasi tempat produksi. Saat ini sudah ada 4 minimarket yang menjual produk ini. Untuk memenuhi permintaan pasar yang tinggi, diperlukan alat untuk membantu produksi kue jepit, yaitu alat adonan otomatis agar lebih higienis dan waktu pembuatan adonan lebih efisien.

Melihat analisis situasi diatas, beberapa permasalahan mitra yang dapat diselesaikan secara nyata dengan skala prioritas adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Ringkasan Permasalahan Mitra

PERMASALAHAN	MITRA 1 KUE JEPIT ASMI	MITRA 2 KUE JEPIT KASEH
SUMBER DAYA MANUSIA	- Kurangnya pegawai yang membantu dalam produksi kue jepit	- Kurangnya pegawai yang membantu dalam produksi kue jepit original.
PERALATAN PRODUKSI	- Tidak memiliki alat pembuatan adonan, adonan dilakukan secara manual dengan tangan, selain lama juga kurang higienis	- Tidak memiliki alat pembuatan adonan, adonan dilakukan secara manual dengan tangan, selain lama juga kurang higienis
SARANA	- Alat produksi (alat cetak kue) kurang	- Alat produksi (alat cetak kue) kurang
PEMASARAN	- Produksi dilakukan di bangunan 8x6 m2 dengan sirkulasi udara yang kurang dan ruangan yang kurang bersih.	- Produksi dilakukan di bangunan 8x8 m2 dengan sirkulasi udara kurang dan ruangan kurang bersih.
PEMASARAN	- Plastic kemasan belum bersablon atau berstiker	- Kemasan belum memenuhi standar yang diinginkan pasar yaitu dengan menggunakan sealer dan plastic bersablon.
PEMASARAN	- Pemasaran masih dilakukan secara tradisional	- Pemasaran masih dilakukan secara tradisional

PERM ASAL AHAN	MITRA 1 KUE JEPIT ASMI	MITRA 2 KUE JEPIT KASEH
ADMI NISTR ASI	- Belum bisa menghitung harga pokok penjualan yang memperhitungkan seluruh biaya yang dikeluarkan termasuk tenaga pemilikinya. - Belum memiliki laporan keuangan untuk mencatat seluruh biaya dan pendapatan, serta hutang piutang. Biasanya hanya dicatat di buku kecil dan diingat-ingat	- Belum bisa menghitung harga pokok penjualan yang memperhitungkan seluruh biaya yang dikeluarkan termasuk tenaga pemilikinya. - Belum memiliki laporan keuangan untuk mencatat seluruh biaya dan pendapatan, serta hutang piutang. Biasanya hanya dicatat di buku kecil dan diingat-ingat

Berdasarkan tabel permasalahan kedua mitra diatas, terlihat bahwa memiliki permasalahan prioritas masalah yang harus diselesaikan yaitu:

1. Terbatasnya peralatan yang dimiliki oleh kedua mitra yaitu: alat adonan yang sederhana, kurangnya alat produksi untuk memenuhi permintaan.
2. Kue jepit tidak punya varian rasa. Varian rasa masih sedikit, hanya rasa original dan ketan/wijen yang diproduksi
3. Pemasaran yang masih tradisional, hanya menasar pasar tradisional sehingga harga jual produk masih rendah.

2. METODE

Metode pendekatan yang dilakukan untuk menyelesaikan masalah di mitra adalah dengan memberikan sosialisasi dan pelatihan terhadap ibu rumah tangga yang bertempat tinggal di sekitar lokasi mitra. Hal ini dilakukan karena masih banyak ibu rumah tangga yang tidak mempunyai kegiatan selain mengurus rumah tangga. Diharapkan dengan adanya pelatihan dan sosialisasi akan menarik minat ibu rumah tangga untuk lebih memanfaatkan waktunya dalam pembuatan kue jepit. Kegiatan ini juga akan meningkatkan ekonomi masyarakat sekitar serta membuat kue jepit menjadi salah satu produk unggulan daerah Jepara. Pelatihan juga akan diberikan kepada mitra dalam kaitannya dengan kemampuan melakukan inovasi dan variasi rasa.

Metode yang akan dilakukan untuk mengatasi permasalahan pengusaha makanan ringan adalah melakukan sosialisasi program kepada mitra dan melakukan pelatihan untuk menambah wawasan para mitra tentang inovasi yang dapat dilakukan dalam olahan makanan ringan tentang inovasi rasa. Serta memberikan alat adonan otomatis kepada mitra agar kedepannya dapat mengolah adonan dan memproduksi kue secara efisien. Hal ini digunakan untuk meningkatkan kapasitas produksi atas permintaan pasar yang tinggi.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Iptek Bagi Produk Unggulan Daerah (IbPUD) di Desa Jambu ini memberikan pendekatan dan penawaran bagi masyarakat sekitar khususnya ibu rumah tangga. Karena di desa ini para ibu rumah tangga sangat produktif karena banyak usaha rumahan yang berkembang terutama adalah produksi makanan ringan. Solusi yang ditawarkan dan dilakukan adalah meningkatkan pengetahuan dan kompetensi para ibu rumah tangga tentang berbagai macam inovasi rasa untuk produk olahan makanan ringan.

Jenis pelatihan yang dilakukan adalah pelatihan tentang inovasi rasa yang dapat dilakukan untuk produk olahan kue jepit. Disini akan dijelaskan tentang kue jepit yang bisa diproduksi tidak hanya kue jepit original saja, yaitu wijen melainkan dapat diinovasikan dengan berbagai macam rasa, seperti apel, durian, dan sebagainya.

Peserta terdiri dari semua pengusaha olahan makanan ringan yang ada di Desa Jambu serta masyarakat umum yang ingin menambah wawasan mereka. Peserta juga ditujukan kepada pemuda/pemudi di Desa Jambu untuk meningkatkan kompetensi agar dapat langsung dipersiapkan dalam menghadapi dunia pekerjaan atau dapat membuka lapangan pekerjaan baru (usaha mikro).

Sosialisasi Program Kepada Mitra

Tim pengusul melakukan sosialisasi kepada ketua RT, RW setempat, pengusaha, dan juga karyawan mitra tentang rencana pengabdian masyarakat untuk peningkatan produksi mitra

Pelatihan Inovasi Rasa

Untuk meningkatkan pengetahuan mitra mengenai makanan olahan lain, dilakukan beberapa pelatihan diantaranya: pelatihan inovasi rasa serta pelatihan yang berhubungan dengan makanan olahan lainnya.

Tim pengabdian memberikan pelatihan inovasi rasa agar variasi rasa kue jepit yang dihasilkan oleh kedua mitra bisa berbagai macam rasa tidak hanya original dan ketan. Pelatihan inovasi rasa ini diselenggarakan pada tanggal 27 April 2017 dengan bekerja sama dengan Dinas BP2KB. Dalam pelatihan ini, narasumber memberikan inovasi rasa jepit dalam berbagai varian yaitu: rasa strawberi, durian, coklat dan apel.

Pelatihan diikuti oleh 60 peserta yang terdiri dari karyawan kedua mitra dan ibu-ibu warga sekitar yang belum memiliki usaha. Pelatihan ini diharapkan mampu memotivasi warga yang lain untuk menciptakan usaha rumahan seperti yang dilakukan oleh kedua mitra. Dengan bertambahnya pengusaha kue jepit di daerah ini akan meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekitar karena akan menyerap banyak tenaga kerja dari ibu-ibu rumah tangga disekitarnya.

Dari kegiatan pelatihan ini, mitra berhasil mengembangkan kue jepit aneka buah. Mitra menambah esensi rasa pada adonan sebelum dicetak. Penambahan esensi dilakukan agar kue jepit diproduksi dengan banyak rasa, sehingga semua kalangan dapat menikmati kue jepit dengan rasa favorite masing-masing.

Pengadaan Mesin Adonan

Pengadaan mesin adonan berupa alat adonan otomatis (mixer) yang bisa menghemat waktu dan menjaga kualitas rasa diberikan kepada mitra. Penambahan alat produksi diberikan untuk menambah kuantitas produksi yang dapat dihasilkan, sehingga permintaan pasar dapat terpenuhi.



Gambar 3 Kondisi sebelum dan sesudah program

Pengadaan alat produksi tahun 1 pertama ini adalah dengan memberikan alat adonan kepada mitra 1 (Bu Asmi). Alat adonan otomatis ini dimaksudkan untuk

mempercepat proses pembuatan adonan dan menjaga agar adonan higienis. Proses sebelumnya menggunakan tangan dengan media ember besar, semua bahan adonan dimasukkan ke dalam ember dan diaduk dengan tangan sehingga terkesan kurang higienis.

Proses pembuatan adonan dengan menggunakan alat ini juga lebih cepat. Sebelumnya untuk membuat 1 adonan membutuhkan waktu 30 menit dengan kapasitas 12 kg, sedangkan dengan alat adonan hanya memakan waktu 10 menit dengan kapasitas 20kg.

Pelatihan penggunaan alat adonan disampaikan secara langsung kepada mitra 1 (Ibu Asmi) dan karyawannya. Pelatihan ini dimaksudkan agar mitra dapat secara mandiri menggunakan alat dengan benar serta bisa melakukan perawatan secara berkala secara mandiri. Pendampingan penggunaan alat dilakukan oleh tim pengabdian kepada mitra untuk memastikan bahwa penggunaan alat telah sesuai peruntukannya dan dirawat dengan baik.

4. KESIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan maka dapat disimpulkan bahwa: 1) mitra mampu menciptakan varian rasa baru kue jepit yaitu rasa stroberi dan coklat; 2) pengusaha jepit ASMI menggunakan alat adonan otomatis sehingga lebih higienis dan waktu pembuatan adonan lebih efisien; 3) target konsumen kedua mitra lebih luas dengan rasa stroberi dan coklat yang disukai kalangan muda dan anak-anak.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim Pelaksana Pengabdian berterimakasih kepada Pemerintah Desa Jambu Timur Kecamatan Mlonggo Kabupaten Jepara atas dukungan dan bantuan selama kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Hartanto, Singgih, dkk. 2013. *IbM Kelompok Pedagang Tahu Dan Kelapa Di Tangerang Selatan*. Institut Teknologi Indonesia.
- Humaini, A. (2018). Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Melalui Keterampilan Pembuatan Hand made Berbasis Rumah Tangga. *Jurnal BERDIKARI*, 6(1), 76-87.
- Mahesti, S., & Purnamasari, A. (2017). Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Melalui Optimalisasi Pemanfaatan Potensi Lokal Desa Jedongcangkring Kecamatan Prambon LPPM Univ. PGRI Adi Buana Surabaya. *Penamas Adi Buana*, 2(2), 69-76.
- Nurmiasih. (2016). Peningkatan Kesejahteraan Keluarga Industri Kecil Kue Cucur di Desa Giricahyo Kecamatan Panggang Kabupaten Gunungkidul Yogyakarta. *Jurnal Keluarga*, 2(1), 22-30.
- Qomaruddin, M., Saputro, Y. A., Wibowo, P. A., & Marisan, I. (2017). *IbM Pengusaha Keripik Pisang di Desa Batealit Kabupaten Jepara*. *Semnas UPGRIS*, 48-55.
- Wijayanti, L., & Ihsanudin. (2013). Strategi Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Nelayan Kecamatan Pademawu Kabupaten Pamekasan. *Agriekonomika*, 2(2), 139-152.
- Rahman, Askur, dkk. 2013. *Pemanfaatan Teknologi Alat Cetak dan Pengemasan Gula Siwalan di Desa Kertagena Tengah Kecamatan Kadur Kabupaten Pamekasan Guna Peningkatan Kesejahteraan Ekonomi*. Madura; Universitas Trunojoyo.